เดลินิวส์ วันศุกร์ที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ หน้า ๒๒

องค์ความรู้ ภาษา-วัฒนธรรม
โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

วาซาบิ

อาหารญี่ปุ่นที่หลายคนนิยมรับประทานมีหลายอย่าง หนึ่งในนั้นก็คือซูชิ ซึ่งนิยมรับประทานร่วมกับวาซาบิที่มีรสฉุนเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร หลายคนอาจจะยังไม่ทราบว่าวาซาบิทำมาจากอะไร ผู้เขียนจึงนำรายละเอียดของวาซาบิที่คณะกรรมการจัดทำพจนานุกรมศัพท์สารและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติได้อธิบายไว้มาเรียบเรียงให้ทราบดังนี้

วาซาบิทำมาจากลำต้นส่วนที่อยู่ใต้ดินของต้นวาซาบิหรือฮอร์สแรดิชญี่ปุ่น (Japanese horseradish) มีชื่อวิทยาศาสตร์ Wasabia japonica (Miq.) Matsum. หรือพืชชนิดอื่นในสกุลเดียวกัน เช่น Wasabia koreana Nakai วาซาบิที่มีคุณภาพดีได้จากพืชซึ่งมีอายุ ๑๕-๒๔ เดือน นำมาใช้ปรุงแต่งอาหารโดยขูดวาซาบิสดด้วยเครื่องขูดให้ได้เป็นชิ้นเล็กละเอียด วาซาบิที่ขูดแล้วจะสูญเสียรสชาติไปภายในเวลาประมาณ ๑๕ นาที กลิ่นรสฉุนกึก (pungent) ของวาซาบิเกิดจากสารแอลลิลไอโซไทโอไซยาเนตที่ได้จากปฏิกิริยาแยกสลายสารกลุ่มกลูโคซิโนเลตด้วยน้ำ โดยมีเอนไซม์ไมโรซิเนส (myrosinase) เป็นตัวเร่ง ซึ่งจะเกิดขึ้นหลังจากขูดวาซาบิจนทำให้เซลล์แตก สารที่ให้กลิ่นรสฉุนกึกนี้ละลายในไขมันได้น้อย จึงแสดงกลิ่นรสอยู่ได้ไม่นาน แต่ให้ความรู้สึกผ่านทางจมูกได้รุนแรงกว่า ต่างจากสารที่ให้ความรู้สึกเผ็ดร้อนในพริก

พืชชนิดนี้มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่น มีเขตการกระจายพันธุ์ในรัสเซีย จีน ไต้หวัน เกาหลี นิวซีแลนด์ และอเมริกา ชอบอากาศเย็นจัด เนื่องจากต้นวาซาบิปลูกได้ค่อนข้างยาก จึงทำให้วาซาบิแท้มีราคาแพง สำหรับชนิดที่ใช้กันนอกประเทศญี่ปุ่นส่วนใหญ่ไม่ใช่วาซาบิแท้ แต่เป็นชนิดที่เรียกว่า วาซาบิตะวันตก (Western wasabi) หรือ เซโยวาซาบิ (seiyo wasabi) ผลิตขึ้นจากผงรากฮอร์สแรดิช (horseradish) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Armoracia rusticana Gaertn., Mey. & Scherb. ผสมกับผงมัสตาร์ด แป้งข้าวโพด และแต่งสีด้วยสีเขียวผสมอาหาร.

กนกพร ชื่นใจดี